



Russell Hobbs

L'avant garde de la cuisine...



Four/Gril et grille-pain à convection

Modèle RHTOV211CAN

Mode d'emploi et garantie

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Toujours observer les précautions élémentaires de sécurité pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, y compris les suivantes:

1. Lire l'ensemble des consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Clients afin que l'appareil puisse être examiné, réparé, ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut engendrer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz chaude, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de beaucoup de vigilance avant de déplacer l'appareil lorsqu'il contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher, appuyer sur le bouton d'arrêt 'CANCEL', puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil uniquement conformément à l'usage pour lequel il est conçu.
14. Faire preuve de beaucoup de vigilance avant de retirer le plateau ou avant de jeter la graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer le four avec des tampons à récurer métalliques. Des fibres risquent de s'en détacher et d'entrer en contact avec des éléments électriques, ce qui entraînerait un risque d'électrocution.
16. Les aliments de grande taille et les ustensiles métalliques ne doivent pas être introduits dans le grille-pain sous peine de déclencher un incendie ou d'entraîner une électrocution.
17. Un incendie risquerait de se déclencher si le grille-pain en cours de fonctionnement était recouvert ou entrainé en contact avec des matériaux inflammables tels que rideaux, tentures murales, murs, etc. Ne pas entreposer d'objets sur l'appareil en cours de fonctionnement.
18. Faire preuve de beaucoup de vigilance lorsque vous utilisez des plats de cuisson conçus dans des matériaux autre que le métal ou le verre.
19. Ne pas entreposer dans le four au repos de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant.

20. Faire preuve de beaucoup de vigilance dans le cas de l'utilisation de matériaux autres que le métal ou le verre. Ne pas introduire les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et tout matériau semblable.
21. Ne pas recouvrir le plateau ramasse-miettes ou une quelconque partie du four de papier d'aluminium. Ceci ferait surchauffer le four.

CONSERVER CES CONSIGNES RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

Autres consignes de sécurité importantes

ATTENTION : LES SURFACES SONT TRÈS CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur d'eau en cours d'utilisation. Prendre les précautions qui s'imposent pour éviter tous risques de brûlures, d'incendie, de blessures, ou de dommages à l'appareil.

1. Toute personne se servant de cet appareil sans avoir lu et assimilé l'ensemble des consignes de sécurité et de fonctionnement est inapte à faire fonctionner cet appareil correctement. Tous les utilisateurs doivent lire et assimiler le Guide d'utilisation et d'entretien avant de faire fonctionner ou d'entreprendre de nettoyer l'appareil. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne jamais immerger ou rincer l'appareil à l'eau ni avec un liquide autre.
2. Dans le cas où l'appareil tomberait ou se trouverait accidentellement immergé dans l'eau, retirer immédiatement le cordon de la prise murale. Ne pas entreprendre de retirer l'appareil de l'eau !
3. En cours d'utilisation, veillez à laisser un espace de circulation d'air adéquat au-dessus ainsi que tout autour de l'appareil. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est en contact ou proche de rideaux, tentures murales, vêtements, torchons, ou toute autre matière inflammable.
4. Afin de réduire le risque d'incendie, ne pas laisser l'appareil fonctionner seul.
5. Si l'appareil semble ne pas fonctionner correctement en cours d'utilisation, veuillez le débrancher sur-le-champ. Ne pas utiliser ou essayer de réparer un appareil défectueux!
6. Le cordon de l'appareil doit être branché exclusivement dans une prise de courant de 120 V CA.
7. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve en position instable.

Fiche polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation électrique polarisée (dont l'une des broches est plus longue que l'autre). Pour prévenir tout risque d'incendie et de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans la prise murale. Si les deux broches n'entrent pas complètement, renverser la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, faire appel à un électricien professionnel. Ne jamais tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

Consignes relatives au cordon court

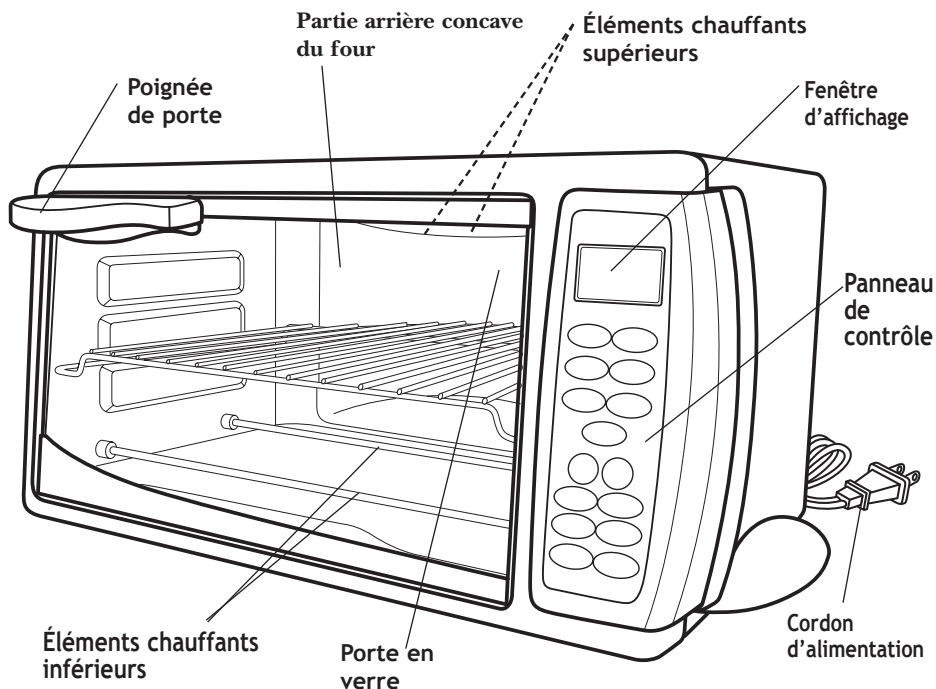
Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court visant à prévenir qu'on s'y prenne les pieds et trébuche, ce qui risque toujours de survenir lorsqu'un appareil est équipé d'un cordon plus long. Ainsi, ne jamais utiliser de rallonge avec cet appareil.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres dispositifs, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, le brancher à un circuit indépendant.

Caractéristiques de votre Four/Gril et grille-pain à convection

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER QUELQUE PEU DE CELUI ILLUSTRÉ.



Panneau de contrôle

FENÊTRE D’AFFICHAGE

Indique l’heure, le programme, le degré de grillage, le temps de cuisson restant avant la fin du programme, et la température.

● Le témoin de fonctionnement s’allume pour indiquer que le four fonctionne.

● Le témoin de fin de programme clignote en continu lorsque le programme est révolu. Le témoin s’éteint lorsqu’on ouvre la porte.

CUISSON ‘BAKE’

Appuyer pour sélectionner le programme de cuisson ‘BAKE’.

GRIL ‘BROIL’

Appuyer pour sélectionner le programme du gril ‘BROIL’

DÉCONGÉLATION ‘DEFROST’

Appuyer pour sélectionner le programme de décongélation ‘DEF’ (DEFROST).

DÉSHYDRATATION

Appuyer pour sélectionner le programme de déshydratation ‘DEH’ (DEHYDRATE).

CUISSON À CHALEUR TOURNANTE

Appuyer pour sélectionner le programme de cuisson à chaleur tournante ‘FAN BAKE’. Le ventilateur à convection fonctionne durant toute la durée du programme.

Grille-pain ‘Toast’

Appuyer pour sélectionner le programme du grille-pain ‘TOAST’.



PIZZA

Appuyer pour sélectionner le programme de cuisson ‘Pizza’. Le ventilateur à convection fonctionne durant toute la durée du programme.

TEMPS DE CUISSON / TEMPÉRATURE / FLÈCHES DU DEGRÉ DE GRILLAGE

Appuyer pour régler le temps/la température de cuisson ou encore le degré de grillage.

MINUTERIE / TEMP.

Appuyer pour régler le temps du programme de cuisson, de grillage, de décongélation, de déshydratation, de cuisson à chaleur tournante ou encore du degré de grillage.

HORLOGE

Appuyer pour régler l’horloge à l’heure. ‘AM’ (heures de la matinée) et ‘PM’ (heures de l’après-midi) apparaissent dans le coin supérieur gauche de la fenêtre d’affichage.

HEURE ‘HOUR’

Appuyer pour régler l’horloge à l’heure du jour.

MINUTES ‘MINUTE’

Appuyer pour régler les minutes de l’horloge.

MARCHE ‘START’

Après avoir sélectionné le programme, la température (le cas échéant) et le temps de cuisson (le cas échéant), appuyer sur le bouton de marche ‘START’ pour faire démarrer le programme.

ARRÊT ‘STOP’

Pour annuler le programme en cours, maintenir enfoncé pendant plus de 3 secondes en cours d’utilisation.

Lorsque le four est emballé avant livraison, le panneau de contrôle est recouvert d’un film de protection en plastique transparent. Vous pouvez au choix conserver ce film sur l’appareil ou le retirer. Si vous préférez le conserver, il est possible que le film se décolle au bout d’un certain temps.

Consignes de fonctionnement

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lire attentivement l'ensemble des consignes du présent guide.
2. Déballez soigneusement votre Four/Gril et grille-pain à convection et retirez l'ensemble des matériaux d'emballage.
3. Placer votre Four/Gril et grille-pain à convection sur une surface plane telle qu'un plan de travail ou une table. Veillez à ce que les parois latérales, l'arrière et la partie supérieure du Four/Gril et grille-pain à convection se trouvent à une distance d'au moins 10 cm des murs, placards, ou objets se trouvant sur le plan de travail ou la table.
4. Retirer l'ensemble des étiquettes du Four/Gril et grille-pain à convection à l'exception de l'autocollant situé sur l'arrière du four indiquant les caractéristiques nominales de l'appareil.
5. Retirer la plaque de cuisson/la lèchefrite, la plaque à pizza, la grille métallique, la plaque à griller, et le plateau ramasse-miettes et les laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement avant de les remettre en place à l'intérieur du Four/Gril et grille-pain à convection.
6. Pour éliminer toutes traces de poussière qui auraient pu s'accumuler durant l'emballage du produit, essuyer l'extérieur du Four/Gril et grille-pain à convection avec un chiffon propre humide.
7. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
8. Ne pas immerger le cordon ou la prise du Four/Gril et grille-pain à convection dans l'eau.
9. Lorsque vous êtes prêt à utiliser le Four/Gril et grille-pain à convection, brancher le cordon dans une prise de 120V CA.
10. Pour éliminer toute substance ou huile de protection qui aurait pu être utilisée durant l'emballage et le transport de l'appareil, régler le four sur 260° C puis régler la minuterie sur 15 minutes environ. Il se peut que vous remarquiez la formation d'un léger halot de fumée ou d'une légère odeur. Ce phénomène est normal.
11. Afin d'éviter de rayer, de tacher ou de décolorer l'appareil, ne rien entreposer sur le Four/Gril et grille-pain à convection en cours de fonctionnement.

ATTENTION : Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes en cours de fonctionnement ainsi qu'après utilisation.

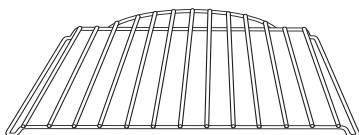
ATTENTION : Toujours utiliser des gants isolants protecteurs avant d'entrer en contact avec le Four/Gril et grille-pain à convection chaud ou avec les plats et les aliments chauds, ou encore avant d'insérer ou de retirer la grille métallique, le plat de cuisson et les aliments.

Récipients de cuisine

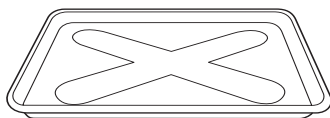
- La plaque de cuisson/la lèchefrite livrée avec le Four/Gril et grille-pain à convection convient aux articles tels que cookies, rouleaux, petits gâteaux, nachos et côtes de porc.
- Vous pouvez utiliser toute une gamme de plats de cuisson telle qu'un moule à gâteaux carré ou rond de 20 cm, un moule à muffins anglais d'une contenance de 1,4 l, ou encore un plat à ragoûts rectangulaire, carré ou rond d'une contenance de 1,8 l pour les autres aliments.
- Préférez des plats de cuisson métalliques ou en verre/céramique, sans couvercle.
- Les plats de couleur foncée ou ternes absorbent la chaleur plus rapidement et donc permettent aux aliments de cuire plus rapidement tout en produisant une croûte plus dorée qu'avec les plats de cuisson brillants.
- Consulter le mode d'emploi indiqué sur l'emballage et/ou les recommandations du fabricant du four de manière à déterminer si le récipient que vous utilisez convient pour un Four/Gril et grille-pain à convection.
- Ne pas utiliser de sac brunisseur dans le Four/Gril et grille-pain à convection dans la mesure où ils risqueraient d'entrer en contact avec les éléments chauffants.

ATTENTION : Laisser un espace de circulation d'air d'un minimum de 2,5 cm entre la partie supérieure du plat de cuisson et les éléments chauffants supérieurs. Ne jamais utiliser de couvercle en verre sur des plats de cuisson en verre ou en métal.

Grille métallique, Plaque à pizza, Plaque à griller, Plaque de cuisson/lèchefrite, Plateau ramasse-miettes et Grilles de déshydratation (vendues séparément)



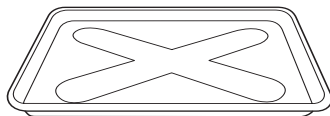
Grille métallique
Réf. 22260



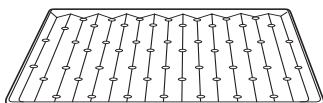
Plaque de cuisson/Lèchefrite
Réf. 22261



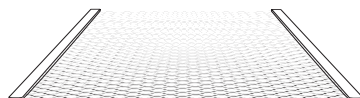
Plaque à pizza
Réf. 22262



Plateau ramasse-miettes
(Réf. 22263)



Plaque à griller
Réf. 22264



Grille de déshydratation (jeu de 3 vendues séparément)
Réf. TOV211DEH

Grille métallique, Plaque à pizza, Plaque à griller, Plaque de cuisson/lèche-frite, Plateau ramasse-miettes et Grilles de déshydratation (suite)

Pour des résultats optimaux, utiliser la plaque de cuisson/lèche-frite pour cuire, décongeler, faire dorer, maintenir au chaud, ainsi que pour minimiser les éclaboussures et donc faciliter le nettoyage.

Pour faire griller du pain, placer ce dernier directement sur la grille métallique. Placer sur la position de grille n°5. Ne pas oublier d'utiliser le plateau ramasse-miettes.

En mode de cuisson simple ou de cuisson à la chaleur tournante, vous pouvez utiliser indifféremment la plaque de cuisson ou la grille métallique sur laquelle vous poserez votre plat de cuisson. Placer sur la position de grille n°3 ou n°4 excepté dans le cas où le plat est haut, il faudra alors utiliser la position de grille n°5 ou n°6.

Pour faire griller, vous devez utiliser la plaque de cuisson/lèche-frite, la plaque à griller, et la grille métallique. Placer sur la position de grille n°2, n°3, ou n°4 en fonction de l'épaisseur des aliments. Les aliments doivent se trouver à une distance minimum comprise entre 3,8 et 5 cm des éléments supérieurs.

En mode rôtissoire, vous devez utiliser la plaque de cuisson/lèche-frite, la plaque à griller, et la grille métallique. Placer sur la position de grille n°5 ou n°6.

Pour décongeler, vous pouvez utiliser indifféremment la plaque de cuisson/lèche-frite ou votre plat de cuisson. Placer le plat de cuisson directement sur la grille métallique. Placer sur la position de grille n°3 ou n°4 excepté dans le cas où le plat est haut, il faudra alors utiliser la position de grille n°5 ou n°6.

Lorsque vous utilisez la plaque à pizza, veuillez la placer directement sur la grille métallique. Placer sur la position de grille n°4 ou n°5.

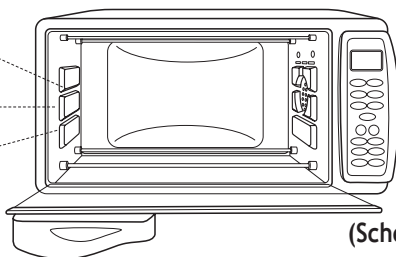
En mode grille-pain, vous devez utiliser le plateau ramasse-miettes. L'utilisation du plateau ramasse-miettes en conjugaison avec l'ensemble des autres programmes permet de minimiser les éclaboussures et donc facilite le nettoyage de la cavité du Four/Gril et grille-pain à convection.

Lorsque vous utilisez les grilles de déshydratation (vendues séparément), vous pouvez placer l'une d'entre elles sur la position de grille n°1, n°3, ou n°5.

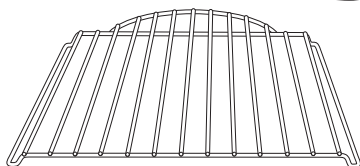
Position de grille
n°1 et n°2

Position de grille
n°3 et n°4

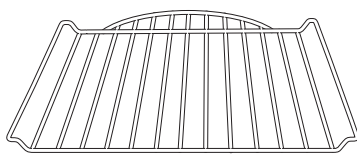
Position de grille
n°5 et n°6



(Schéma 1)



Grille métallique :
Position de grille
n°3 et n°5



Grille métallique inversée :
Position de grille
n°2, n°4 et n°6

ATTENTION : LES SURFACES DE L'APPAREIL DEVIENNENT TRÈS CHAUDES EN COURS DE FONCTIONNEMENT AINSI QU'APRÈS UTILISATION.

ATTENTION : Toujours utiliser des gants isolants protecteurs avant d'entrer en contact avec le four chaud, les plats ou les aliments chauds, ou encore avant de retirer la grille métallique, la plaque à pizza, la plaque à griller, la plaque de cuisson/lèche-frite, le plateau ramasse-miettes, ou encore les grilles de déshydratation (vendues séparément).

Programmation de l'horloge

1. Brancher le cordon dans une prise électrique. '12:00 PM' clignote dans la fenêtre d'affichage.

REMARQUE : Si '12:00 PM' ne clignotait pas, veuillez appuyer sur le bouton de l'horloge jusqu'à ce que '12:00 PM' se mette à clignoter.

2. Appuyer sur le bouton des heures jusqu'à ce que l'heure du jour s'inscrive dans la fenêtre d'affichage, sans oublier que 'AM' dénote les heures de la matinée tandis que 'PM' indique les heures de l'après-midi.



Schéma 2

3. Appuyer sur le bouton des minutes jusqu'à ce que la bonne sélection apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
4. Appuyer sur le bouton de l'horloge 'Clock'. L'horloge est maintenant programmée.

Astuces relatives au Four/Gril et grille-pain à convection

- Le Four/Gril et grille-pain à convection comporte un thermostat réglable dont la gamme des températures va de 60° à 260°C. Ceci vous permet de préparer vos recettes préférées en fonction des indications mentionnées sur l'emballage ou dans la recette.
- Le Four/Gril et grille-pain à convection comporte une minuterie de 4 heures.
- Le témoin de fonctionnement du panneau de contrôle reste allumé durant toute la durée de fonctionnement du four.
- Le témoin de fonctionnement clignote en continu lorsque le programme est révolu.
- Le Four/Gril et grille-pain à convection s'éteint automatiquement lorsque la minuterie se place sur '0'.
- L'arrière du Four/Gril et grille-pain à convection est concave de manière à pouvoir loger une pizza de 30,5 cm dans le four.
- Seuls les programmes de cuisson simple et de cuisson à la chaleur tournante nécessitent le préchauffage du four. Le processus de préchauffage est intégré à ces programmes. Les programmes de grillage, de déshydratation, de décongélation, du grille-pain et de cuisson des pizzas ne nécessitent pas le préchauffage du four. Le processus de préchauffage n'est pas intégré à ces cinq programmes.
- Appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop' à n'importe quel moment pour arrêter le Four/Gril et grille-pain à convection.

Programmes du Four/Gril et grille-pain à convection

Programmation du grille-pain

Le programme de grillage du pain peut également être utilisé pour faire dorer les aliments.



Schéma 3

1. Brancher le four dans une prise électrique. Fermer la porte en verre.
2. Appuyer sur le bouton 'Toast' (grille-pain). Le degré de grillage par défaut est intermédiaire et correspond aux trois barres qui apparaissent dans la fenêtre d'affichage (Consulter le schéma 5).
3. Pour modifier le degré de grillage, appuyer sur la flèche montante ▲ pour un grillage plus prononcé ou sur la flèche descendante ▼ pour un grillage plus léger.
4. Ouvrir la porte en verre et placer le pain sur la grille métallique, puis placer en position de grille n°5. Fermer la porte en verre.
5. Appuyer sur le bouton de marche 'Start'. Le témoin de fonctionnement reste allumé et le Four/Gril et grille-pain à convection commence à faire griller les aliments. Le temps de grillage sélectionné apparaît dans la fenêtre d'affichage tandis que le compte à rebours démarre.
6. Il est possible que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte en verre. Elle s'évapore durant le processus de grillage.

REMARQUE : Le temps de grillage moyen varie entre 4 minutes 30 et 8 minutes 30 en fonction du degré de grillage du pain sélectionné en relation avec le temps de grillage choisi. Le temps de grillage des aliments cuits par la suite est inférieur dans la mesure où la cavité du Four/Gril et grille-pain à convection est déjà chaude. Il est inutile de régler à nouveau le degré de grillage. Le résultat sera le même. Réglez le degré de grillage uniquement dans le cas où vous souhaiteriez que le pain soit moins grillé ou au contraire davantage.

7. Le Four/Gril et grille-pain à convection émet un bip sonore tandis que le témoin de fonctionnement clignote en continu lorsque le programme de grillage 'Toast' est révolu. Ouvrir la porte en verre et appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'. Le témoin de fonctionnement s'éteint. Fermer la porte en verre. Appuyer à nouveau sur le bouton d'arrêt 'Stop' pour revenir au programme de l'horloge.
8. Retirez avec précaution la grille métallique avec des gants isolants.
9. Débrancher le four et le laisser refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage. Veuillez consulter les Consignes d'entretien par l'utilisateur. Débrancher le four lorsqu'il ne sert pas.

REMARQUE : Pour modifier le degré de grillage du pain durant le programme de grillage, il est nécessaire de reprendre la séquence de programmation au point de départ. Appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'. Le degré de grillage en cours apparaît dans la fenêtre d'affichage. Sélectionner le degré de grillage souhaité, puis appuyer sur le bouton de marche 'Start' pour que le processus de grillage reprenne.

Conseils de grillage

- Suivre les consignes relatives à l'aliment à griller.
- Les pains surgelés ou lourds nécessitent un degré de grillage supérieur (ex : baguets et muffins anglais).
- Avec des gants isolants, retirer le plateau ramasse-miettes et le vider après chaque utilisation.

Programmation de la cuisson en mode simple ou à chaleur tournante



Schéma 4

1. Brancher le four dans une prise de 120 V- 60 Hz. Fermer la porte en verre.
2. Appuyer sur le bouton de cuisson simple 'Bake' ou sur le programme de cuisson à chaleur tournante 'Fan Bake' de manière à sélectionner le programme souhaité.
3. La température par défaut des programmes de cuisson en mode simple et à chaleur tournante est de 150°C (La température par défaut s'inscrit dans la fenêtre d'affichage). Pour modifier la température de la cuisson simple et à chaleur tournante, appuyer sur la flèche montante ▲ pour une température plus élevée ou sur la flèche descendante ▼ pour une température inférieure. La température augmente ou décroît par intervalles de 25°F (environ 15°C). Pour enregistrer le temps de cuisson, appuyer sur le bouton du temps de cuisson/de la température 'Time/Temp'.
4. Le temps de cuisson par défaut '1:00' (1 heure) apparaît dans le fenêtre d'affichage. Régler le temps de cuisson en appuyant sur la flèche montante ▲ ou descendante ▼ en fonction du temps de cuisson requis. Pour faire avancer les chiffres plus rapidement, appuyer sur la flèche montante ▲ ou descendante ▼ en continu; les chiffres avancent alors par intervalles de 5 minutes.
5. Pour utiliser le programme de cuisson simple ou de cuisson à chaleur tournante, sélectionnez la température souhaitée puis appuyer sur le bouton de marche 'Start'. Le témoin de fonctionnement reste allumé tandis que la lettre 'P' clignote dans la fenêtre d'affichage. Lorsque le Four/Gril et grille-pain à convection a atteint la température présélectionnée, il émet un bip sonore tandis que la lettre 'P' cesse de clignoter dans la fenêtre d'affichage.
6. Ouvrir la porte en verre et placer les aliments à l'intérieur du Four/Gril et grille-pain à convection. Appuyer sur le bouton de marche 'start'. La minuterie entame le compte à rebours tandis que les points-virgules se mettent à clignoter. Le Four/Gril et grille-pain à convection conserve la température de préchauffage jusqu'à 30 minutes lorsque la porte en verre reste fermée. Au bout de ces 30 minutes, le four s'éteint automatiquement.
7. Lorsque le compte à rebours atteint le '0', le Four/Gril et grille-pain à convection émet un bip sonore et le témoin de fonctionnement clignote en continu pour indiquer que le programme est révolu. Ouvrir la porte en verre et appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'. Le témoin de fonctionnement s'éteint. Utiliser des gants protecteurs pour retirer le plat, la grille métallique ou encore les aliments chauds. Fermer la porte en verre. Appuyer à nouveau sur le bouton d'arrêt 'Stop' pour revenir au programme de l'horloge.
8. Débrancher le four et le laisser refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage. Veuillez consulter les Consignes d'entretien par l'utilisateur. Débrancher le four lorsqu'il ne sert pas.

REMARQUE : Pour modifier le temps de cuisson ou la température durant le processus de préchauffage ou de cuisson, il est nécessaire de reprendre la séquence de programmation au point de départ. Appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'. La température par défaut du programme de cuisson simple ou à chaleur tournante apparaît dans la fenêtre d'affichage. Modifier le temps de cuisson ou la température, puis appuyer sur le bouton de marche 'Start' pour reprendre le processus de cuisson ou de préchauffage.

Conseils de cuisson

- Le Four/Gril et grille-pain à convection ne peut cuire les aliments que lorsqu'un temps de cuisson a été sélectionné. Si vous ne sélectionnez pas le temps de cuisson et que vous appuyez sur le bouton de marche 'Start', le Four/Gril et grille-pain à convection émet un bip sonore pour indiquer que le temps de cuisson n'a pas été sélectionné.
- Vous pouvez recouvrir la partie supérieure du plat de cuisson de papier d'aluminium gros travaux de manière à faire moins dorer les aliments. Bien coller le papier d'aluminium contre le bord du plat.
- Pour que les aliments grillent mieux, les placer vers le fond du Four/Gril et grille-pain à convection.
- Les aliments cuisent parfois plus rapidement que les consignes indiquées dans la recette ou sur l'emballage. Vérifier le degré de cuisson des aliments avant la fin du temps de cuisson.
- Retourner les aliments à mi-cuisson de manière à ce qu'ils dorent plus uniformément durant le processus de cuisson.
- Pour éviter une déperdition de chaleur, éviter d'ouvrir la porte en verre de manière intempestive.
- Pour des résultats optimaux, les aliments contenant de la poudre levante doivent cuire sur la position de grille la plus basse du Four/Gril et grille-pain à convection.



Schéma 5

Programmation du mode gril 'Broil'

1. Brancher le four dans une prise de 120 V- 60 Hz.
Fermer la porte en verre.
2. Pour utiliser le programme du gril 'Broil', ouvrir la porte en verre et placer les aliments à l'intérieur du Four/Gril et grille-pain à convection.
3. Appuyer sur le bouton du gril 'Broil' pour sélectionner le programme du gril.
4. La température par défaut du programme 'Broil' est de 260°C (La température n'est pas réglable). Il est inutile de préchauffer le Four/Gril et grille-pain à convection sur le programme du gril 'Broil'.
5. Pour enregistrer le temps de grillage, appuyer sur le bouton du temps de cuisson/de la température 'Time/Temp'. Le temps de cuisson par défaut '1:00' (1 heure) apparaît dans la fenêtre d'affichage. Régler le temps de grillage en appuyant sur la flèche montante ▲ ou descendante ▼ en fonction du temps de cuisson requis. Pour faire avancer les chiffres plus rapidement, appuyer sur la flèche montante ▲ ou descendante ▼ en continu; les chiffres avancent alors par intervalles de 5 minutes.
6. Lorsque le compte à rebours atteint le '0', le Four/Gril et grille-pain à convection émet un bip sonore et le témoin de fonctionnement clignote en continu pour indiquer que le programme est révolu. Ouvrir la porte en verre et appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'. Le témoin de fonctionnement s'éteint. Utiliser des gants protecteurs pour retirer le plat, la grille métallique ou encore les aliments chauds. Fermer la porte en verre. Appuyer à nouveau sur le bouton d'arrêt 'Stop' pour revenir au programme de l'horloge.

Programmation du mode gril 'Broil' (suite)

7. Débrancher le four et le laisser refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage. Veuillez consulter les Consignes d'entretien par l'utilisateur. Débrancher le four lorsqu'il ne sert pas.

REMARQUE : Pour modifier le degré de grillage en mode gril, il est nécessaire de reprendre la séquence de programmation au point de départ. Appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'. La température par défaut du mode gril 'Broil' apparaît dans la fenêtre d'affichage. Sélectionner le temps de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton de marche 'Start' pour que le processus de grillage reprenne.

REMARQUE : Toujours utiliser la plaque à griller et la plaque de cuisson/lèche-frite en mode gril 'Broil'.

Conseils de grillage

- Le Four/Gril et grille-pain à convection ne peut griller les aliments que lorsqu'un temps de cuisson a été sélectionné. Si vous ne sélectionnez pas le temps de cuisson et que vous appuyez sur le bouton de marche 'Start', le Four/Gril et grille-pain à convection émet un bip sonore pour indiquer que le temps de cuisson n'a pas été sélectionné.
- Retourner les aliments à mi-cuisson durant le programme de grillage.
- Toujours utiliser la plaque à griller et la plaque de cuisson/lèche-frite en mode gril 'Broil'.

Programmation du brunissage des aliments 'Top Brown'

Pour faire brunir les aliments, suivre les consignes de grillage du pain décrites ci-dessus en plaçant toutefois les aliments à l'intérieur du plat de cuisson et sur la grille métallique.

Conseils de brunissage

- Vérifier la cuisson des aliments afin d'éviter qu'ils brunissent trop.
- Vous pouvez faire brunir la croûte des baguets (côté coupé vers le haut, les muffins anglais, ou encore du fromage fondu sur des sandwiches ou des ragoûts.

Programmation du mode de décongélation 'Defrost'

NE PAS UTILISER CE PROGRAMME POUR LES VIANDES, VOLAILLES, OU POISSONS.



Schéma 6

1. Brancher le four dans une prise de 120 V- 60 Hz. Fermer la porte en verre.
2. Appuyer sur le bouton de décongélation 'Defrost'. Le temps de décongélation par défaut '1:00' (1 heure) et 'DEF' apparaissent dans la fenêtre d'affichage.
3. Régler le temps de décongélation en appuyant sur la flèche montante ▲ ou descendante ▼ de manière à sélectionner le temps de décongélation souhaité. Pour faire avancer les chiffres plus rapidement, appuyer sur la flèche montante ▲ ou descendante ▼ en continu; les chiffres avancent alors par intervalles de 5 minutes.

REMARQUE : Le programme de décongélation est conçu pour décongeler les aliments en un tiers du temps de décongélation à température ambiante recommandé sur l'emballage.

4. La température est intégrée au programme et ne peut pas être réglée. Ouvrir la porte en verre et placer les aliments sur la grille métallique à l'intérieur du Four/Gril et grille-pain à convection.
5. Appuyer sur le bouton de marche 'Start'. Le témoin de fonctionnement s'allume tandis que la minuterie commence le compte à rebours.
6. Le Four/Gril et grille-pain à convection émet un bip sonore tandis que le témoin de fonctionnement clignote en continu lorsque le programme de décongélation 'Defrost' est révolu. Ouvrir la porte en verre et appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'.
7. Avec des gants isolants, retirer avec précaution les aliments du Four/Gril et grille-pain à convection. Fermer la porte en verre. Appuyer à nouveau sur le bouton d'arrêt 'Stop' pour revenir au programme de l'horloge.
8. Servir ou faire cuire les aliments en fonction des consignes.
9. Débrancher le four et le laisser refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage. Veuillez consulter les Consignes d'entretien par l'utilisateur. Débrancher le four lorsqu'il ne sert pas.

REMARQUE : Pour modifier le temps de décongélation durant le programme de décongélation, il est nécessaire de reprendre la séquence de programmation au point de départ. Appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'. La température par défaut du temps de décongélation apparaît dans la fenêtre d'affichage. Sélectionner le temps de décongélation souhaité, puis appuyer sur le bouton de marche 'Start' pour reprendre le processus de décongélation.

Conseils de décongélation

- Ne pas couvrir les aliments.
- Badigeonner d'huile la pâte surgelée pour qu'elle ne dessèche pas durant la décongélation; la retirer du Four/Gril et grille-pain à convection et faire préchauffer ce dernier avant de faire cuire la pâte.
- Retirer l'ensemble des aliments de leur emballage avant de les placer à l'intérieur du Four/Gril et grille-pain à convection en mode de décongélation 'Defrost'.

Programmation du mode Pizza



Schéma 7

1. Brancher le four dans une prise de 120 V. Fermer la porte en verre.
2. Pour sélectionner le programme Pizza en fonction de la taille de la pizza, appuyer une fois sur le bouton 'Pizza' s'il s'agit d'une pizza de 30,5 cm. Appuyer à deux reprises sur le bouton 'Pizza' s'il s'agit d'une pizza d'une vingtaine de centimètres. Le réglage par défaut du programme à pizza est de 30,5 cm pour un degré de cuisson intermédiaire (4 barres de couleur). (Consulter le Schéma 7).
3. Pour sélectionner un degré de cuisson différent, appuyer sur la flèche montante ▲ pour un grillage plus prononcé (6 barres de couleur) ou sur la flèche descendante ▼ pour un grillage plus léger (2 barres de couleur).

- REMARQUE :** Le programme à pizza est conçu pour les pizzas spécialisées à la levure chimique des marques telles que Freschetta® et DiGiorno®. Si vous cuisinez un autre type de pizza, vous pouvez soit (1) sélectionner un degré de cuisson léger. Il vous faudra peut-être arrêter le Four/Gril et grille-pain à convection manuellement si la pizza cuit trop vite, ou (2), utiliser le programme de cuisson 'Bake' et suivre les indications de l'emballage.
4. Placer la pizza sur la grille métallique ou sur la plaque à pizza fournie, puis placer en position de grille n° 4 ou n° 5 du Four/Gril et grille-pain à convection. Fermer la porte en verre.
 5. Appuyer sur le bouton de marche 'Start'. Le témoin de fonctionnement reste allumé et le programme Pizza du Four/Gril et grille-pain à convection démarre. La lettre 'P' clignote dans la fenêtre d'affichage tandis que le ventilateur se met en route. Lorsque le Four/Gril et grille-pain à convection a déterminé le temps nécessaire à la cuisson de la pizza, la lettre 'P' se transforme en minutes et en secondes tandis que la minuterie entame le compte à rebours.
 6. Le Four/Gril et grille-pain à convection émet un bip sonore tandis que le témoin de fonctionnement clignote en continu lorsque le programme de décongélation 'Defrost' est révolu. Ouvrir la porte en verre et appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'.
 7. Avec des gants isolants, retirer avec précaution la plaque à pizza et/ou la grille métallique et la pizza. Fermer la porte en verre. Appuyer à nouveau sur le bouton d'arrêt 'Stop' pour revenir au programme de l'horloge.
 8. Débrancher le four et le laisser refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage. Veuillez consulter les Consignes d'entretien par l'utilisateur. Débrancher le four lorsqu'il ne sert pas.

REMARQUE : Pour modifier la taille de la pizza ou encore son degré de cuisson durant le processus de cuisson, il est nécessaire de reprendre la séquence de programmation au point de départ. Appuyer sur le bouton d'arrêt 'Stop'. La taille et le degré de cuisson de la pizza en cours apparaissent dans la fenêtre d'affichage. Sélectionner la taille de la pizza et le degré de cuisson souhaités, puis appuyer sur le bouton de marche 'Start' pour que le processus de cuisson reprenne.

Programme de déshydratation 'Dehydration'

Ce programme nécessite l'utilisation des grilles de déshydratation. Elles ne sont pas fournies avec le four mais peuvent être achetées séparément. Veuillez consulter le bon de commande joint ou encore contacter le Service des relations consommateurs au numéro inscrit au dos du présent Guide d'utilisation et d'entretien, et demander la référence TOV211DEH. Les consignes de déshydratation sont livrées avec les grilles correspondantes.

Consignes d'entretien par l'utilisateur

Cet appareil requiert un entretien minimum. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas entreprendre de le réparer par ses propres moyens. Contacter un technicien qualifié dans le cas où l'appareil devrait être examiné.

Nettoyage et rangement

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL ET LE LAISSER REFROIDIR INTÉGRALEMENT AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.

Nettoyage de l'intérieur du four

1. Débrancher le four et le laisser refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage.
2. Retirer l'ensemble des accessoires de la cavité du four. Grille métallique, plaque à pizza, plaque à griller, plaque de cuisson/lèche-frite, plateau ramasse-miettes et grilles de déshydratation (vendues séparément).
3. Après chaque utilisation, nettoyer l'intérieur du four avec un nettoyant doux ou non abrasif et un tampon à récurer en plastique. Ne pas frotter trop fort car les parois antiadhérentes du Four/Gril et grille-pain à convection risqueraient de se rayer.
4. Rincer et sécher soigneusement avant de fermer la porte en verre.

ATTENTION : Ne pas utiliser de vaporisateur ni de produits décapants pour fours. L'utilisation de produits de ce type risque d'entraîner des problèmes de nature électrique.

Nettoyage du Four/Gril et grille-pain à convection : Porte en verre et surfaces extérieures

1. Débrancher le four et le laisser refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage.
2. Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide après chaque utilisation.
3. Pour nettoyer la porte en verre, utiliser un produit à vitre ou encore un détergent doux et un chiffon humide ou un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser de produits ou tampons abrasifs qui risqueraient de rayer la finition.
4. Rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre. Laisser sécher avant de fermer la porte en verre.

Nettoyage des accessoires :

Grille métallique, plaque à pizza, plaque à griller, plaque de cuisson/lèchefrite, plateau ramasse-miettes et grilles de déshydratation (vendues séparément).

1. Laisser refroidir avant de procéder au nettoyage.
2. Laver à la main au produit à vaisselle et à l'eau ou encore avec un produit nettoyant doux et non abrasif et un tampon à récurer en plastique. Vous pouvez également passer ces éléments au lave-vaisselle.
3. Rincer et sécher soigneusement.

Rangement

- Le Four/Gril et grille-pain à convection doit avoir intégralement refroidi avant d'être rangé.
- L'ensemble des pièces amovibles doit être soigneusement rincé et séché.
- Fermer la porte en verre avant de ranger le four.

Tableau des temps et températures de cuisson

REMARQUE : Les tableaux sont mentionnés à titre indicatif uniquement. Pour être sûr que les aliments sont cuits, il est utile de recourir à l'utilisation d'un thermomètre alimentaire. Les temps de cuisson indiqués concernent les aliments frais (non surgelés) à température réfrigérée.

RÔTISSOIRE

Les temps de cuisson indiqués concernent le programme de cuisson à chaleur tournante lorsque le four est réglé sur une température de 175°C. En mode rôti, placer les aliments sur la plaque à griller qu'on aura placé à l'intérieur de la plaque de cuisson/lèche-frite. Placer sur la grille métallique en position de grille n°4.

	Type de viande	Quantité/Poids	Température en C° du thermomètre à viande en fin de cuisson	Temps de cuisson total des viandes et volailles fraîches
Volaille	Poulets Cornish	4 poulets	80°C	1h à 1h30
	Poulet entier	2,2 à 2,7 kg	80°C	1h30 à 2h
	Canard	2,7 kg	80°C	1h30 à 2h
Porc	Milieu de longe Rôti	1,8 kg	70°C (P) 75°C (C)	2h à 2h30 2h15 à 2h45
Bœuf	Rosbif de faux-filet (roulé)	1,8 à 2,2 kg	60°C (S) 70°C (P)	2h à 2h30 2h15 à 2h45
	Filet	900 g	60°C (S) 70°C (P)	1h15 à 1h45 1h30 à 2h

S = Saignant P = À point C = Bien cuit

GRIL 'BROIL'

- L'ensemble des temps de cuisson indiqués concernent le programme du grill 'Broil' et la température de grillage préprogrammée.
- Retourner les aliments à mi-cuisson.
- Vous devez utiliser la plaque à griller en conjugaison avec la plaque de cuisson/lèche-frite.
- Placer les aliments sur la plaque à griller.

Tableau des temps et températures de cuisson (suite)

GRIL 'BROIL'

	Type de viande	Quantité/Poids	Température en C° du thermomètre à viande en fin de cuisson	Temps de cuisson total des viandes et volailles fraîches
Volaille	Blancs de poulet non désossés en conservant la peau	3 de 450 g chacun	75 °C	
	Dinde Hamburgers	6 de 110 g chacun	73 °C	30 à 40 mn.
	Bratwurst de dinde	6	73 °C	30 à 35 mn.
Porc	Côtes de porc à l'américaine	6 Épaisseur : 2,5 cm	70 °C (P) 75 °C (C)	40 à 45 mn. 45 à 50 mn.
	Steaks de porc	4 Épaisseur : 1,9 cm	75 °C	30 à 35 mn. 35 à 40 mn.
	Jambon désossé	4 De 220 g chacun	70 °C	30 à 35 mn.
	Saucisse Fricadelles fraîches	8 Épaisseur : 1,9 cm	70 °C	30 à 35 mn.
Bœuf	Rôti dans le faux-filet	4 Épaisseur : 2,5 cm	60 °C (S) 70 °C (P) 75 °C (C)	20 à 25 mn. 25 à 30 mn. 30 à 35 mn.
	Escalope	2 Épaisseur : 2,5 cm	60 °C (S) 70 °C (P) 75 °C (C)	20 à 25 mn. 25 à 30 mn. 35 à 40 mn.
	Coquille d'loyau	4 Épaisseur : 2,5 cm	60 °C (S) 70 °C (P) 75 °C (C)	30 à 35 mn. 35 à 40 mn. 40 à 45 mn.
	Aloyau	3 Épaisseur : 2,5 cm	60 °C (S) 70 °C (P) 75 °C (C)	20 à 25 mn. 25 à 30 mn. 30 à 35 mn.
	Hamburger Fricadelles	6 Épaisseur : 1,9 cm	70 °C (P) 75 °C (C)	20-25 mn. 25 à 30 mn.
Divers	Saucisses de Francfort	450 g	73 °C	10 à 20 mn.
	Saucisse bratwurst fraîche	450 g	70 °C	25 à 30 mn.

S = Saignant P = À point C = Bien cuit

REMARQUES : Pour accélérer le processus de brunissage, badigeonner d'huile, de margarine ou de beurre fondu les morceaux de viande, de poulet ou de poisson tendres. Les temps de grillage indiqués concernent la viande fraîche à température réfrigérée.

Recettes

PAIN AU MAÏS DES FÊTES

1 verre de farine tout usage
1/2 verre d'amidon de maïs
1/4 de verre de sucre
1 c. à café et demi de poudre levante
1/4 de c. à café de sel
3/4 de verre de lait
3 c. à soupe d'huile
1 oeuf battu

Une boîte de 110 g de piments verts coupés en dés et égouttés

1 pot de 55 g de piments type Jamaïque en dés et égouttés

Préchauffer le Four/Gril et grille-pain à convection sur 190°C. Mélanger les ingrédients secs et laisser de côté. Mélanger les ingrédients humides et les verser sur les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange s'humidifie.

Verser la pâte dans un plat moule huilé de 20 x 20 cm. Faire cuire 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit.

Pour 6 à 8 personnes

GÂTEAU DANOIS À LA PÊCHE ET AUX NOIX DE PÉCAN

1 verre 1/2 de farine levante
1/2 verre de sucre
1/3 de verre de beurre non salé ramolli
1 gros oeuf
1/2 verre de lait

3 grosses pêches bien mûres en tranches

1/3 de verre de cassonade
1/4 de verre de noix de Pécan concassées

1 c. à soupe et demi de beurre fondu

1/2 c. à café de cannelle moulue

crème sûre, crème fraîche ou crème fouettée en accompagnement

Préchauffer le Four/Gril et grille-pain à convection sur 175°C. Huiler et tapisser un moule de 20 x 20 cm de papier sulfurisé. Verser la farine, le sucre, le beurre, les œufs et le lait dans un grand bol, puis battre au fouet électrique pendant quelques minutes jusqu'à ce que la préparation devienne lisse. Étaler uniformément la pâte à la cuillère dans le moule de cuisson huilé et tapissé. Disposer les tranches de pêches sur la pâte. Dans un petit bol, bien mélanger la cassonade, le beurre fondu, les noix de Pécan et la cannelle. Saupoudrer le mélange sur les pêches. Faire cuire 40 minutes en vérifiant la cuisson avec une petite pique qui doit ressortir propre après avoir été insérée au centre du gâteau. Servir chaud ou froid accompagné d'une garniture de crème de votre choix.

Pour 9 personnes

BARRES AU CARAMEL

1^{ière} couche :

1 paquet de 225 g de préparation pour gâteau jaune Jiffy®

1 oeuf

3 c. à soupe de beurre fondu

2^{ième} couche :

1 verre de lait concentré

1 oeuf

1 c. à café d'extrait de vanille

3^{ième} couche :

1/2 verre de noix (optionnel)

140 g de pépites de caramel

Préchauffer le Four/Gril et grille-pain à convection sur 175°C.
Vaporiser un moule de 20 x 20 cm d'huile antiadhérente. Battre la préparation pour gâteau, l'œuf et le beurre au fouet électrique pendant 2 minutes. Étaler dans le moule huilé. Mélanger le lait, l'œuf et la vanille et les verser sur la première couche. Mélanger les noix et les pépites de caramel, puis les saupoudrer sur la pâte. Faire cuire 30 minutes en vérifiant la cuisson avec une petite pique qui doit ressortir propre après avoir été insérée au centre du moule.

Pour 9 personnes

MUFFINS AU CRABE ET AU FROMAGE

1/2 verre de beurre ramolli

1 boîte de 225 g de pâte de fromage Cheddar 'Old English cheddar Cheese®' ramollie

1 c. à café et demi de mayonnaise

1/2 c. à café de sel aillé

1/2 c. à café de sel aux épices

2 boîtes de 170 g de viande de crabe égouttée et rincée

6 muffins anglais tranchés en 12 moitiés.

Au fouet électrique, faire blanchir le beurre et la pâte de fromage. Ajouter la mayonnaise et les deux variétés de sel, puis le crabe. Étaler sur les muffins. Placer à l'intérieur de la plaque de cuisson/lèche-frite et faire griller sur 'Broil' pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation devienne chaude et qu'on aperçoive des bulles en surface.

Pour 12 personnes

BROCHETTES DE CREVETTES GRILLÉES

24 grosses crevettes décortiquées et déveinées
4 c. à soupe d'huile d'olive
3 c. à soupe de persil fraîchement haché
3 gousses d'ail de taille moyenne émincées
sel et poivre noir fraîchement moulu

tranches de citron en accompagnement

Rincer les crevettes à l'eau froide et les essuyer en tapotant avec de l'essuie-tout. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le persil, l'ail, le sel et le poivre de manière à former un assaisonnement. Verser les crevettes dans le mélange et les brasser de manière à bien les recouvrir. Couvrir et laisser mariner pendant 1 heure au réfrigérateur. Enfiler 6 crevettes sur chacune des 4 brochettes en bois ou en métal, en commençant par la queue des crevettes et en les enfilant de l'avant vers l'arrière de manière à ce que les queues forment des boucles qui tiennent solidement en place. Placer les brochettes sur l'assemblage de la plaque de cuisson/lèche-frite. Faire griller 3 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les crevettes rosissent. Servir accompagné de tranches de citron.

Pour 4 personnes.

BLANCS DE POULETS AUX HERBES

4 moitiés de blancs de poulet désossés et sans peau
3 c. à soupe de beurre fondu
1 verre de chapelure à base de pain frais
1/4 de verre de Parmesan fraîchement râpé
2 c. à soupe de persil fraîchement haché
2 gousses d'ail de taille moyenne émincées
1/4 de c. à café d'Herbes de Provence
sel et poivre fraîchement moulu

Préchauffer le Four/Gril et grille-pain à convection sur 175°C. Huiler un plat de cuisson de 17 x 28 cm. Badigeonner de beurre fondu les deux faces des blancs de poulet. Saler et poivrer au poivre noir fraîchement moulu. Dans un petit bol, mélanger la chapelure, le Parmesan, le persil, l'ail et les herbes de Provence jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Bien enrober les blancs de poulet du mélange à base de chapelure. Disposer à l'intérieur du plat de cuisson. Faire cuire pendant 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les jus de cuisson deviennent clairs et que la croûte prenne une légère couleur brune.

Pour 4 personnes

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit,
veuillez l'expédier à :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Vous pouvez communiquer avec nous
par la poste, par téléphone ou par courrier
électronique aux coordonnées suivantes :

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366
États-Unis
1 800 233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Domages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTEIS OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.